

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 07-213241
 (43)Date of publication of application : 15.08.1995

(51)Int.CI. A23L 1/16
 A21C 11/16
 A21C 11/18

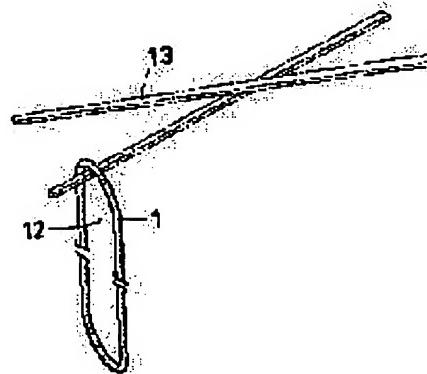
(21)Application number : 06-009786 (71)Applicant : HIDAKA MICHIO
 (22)Date of filing : 31.01.1994 (72)Inventor : HIDAKA MICHIO

(54) CIRCULAR NOODLE AND APPARATUS FOR PRODUCING THE SAME

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain a circular noodle capable of readily catching with a pair of chopsticks and readily eating by forming UDON (Japanese noodle), buckwheat noodle or Chinese noodle into circle one by one.

CONSTITUTION: This circular noodle 1 is obtained by forming UDON, buckwheat noodle or Chinese noodle into circle one by one. The noodle 1 can readily be eaten, because the noodle 1 can be caught by hanging chopstick in the circle 12 in catching with chopsticks. Forming of the noodle can be carried out by means of, e.g. finely cutting a pipe-like noodle.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination] 31.01.1994

[Date of sending the examiner's decision of rejection] 08.04.1997

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平7-213241

(43)公開日 平成7年(1995)8月15日

(51)Int.Cl.*

識別記号 庁内整理番号

F I

技術表示箇所

A 23 L 1/16

B

A 21 C 11/16

E

11/18

B

審査請求 有 請求項の数3 O L (全4頁)

(21)出願番号 特願平6-9786

(71)出願人 594019194

日▲高▼ 美千男

大阪府大阪市中央区日本橋1丁目25番11号

第2三光園105

(22)出願日 平成6年(1994)1月31日

(72)発明者 日▲高▼ 美千男

大阪府大阪市中央区日本橋1丁目25番11号

第2三光園105

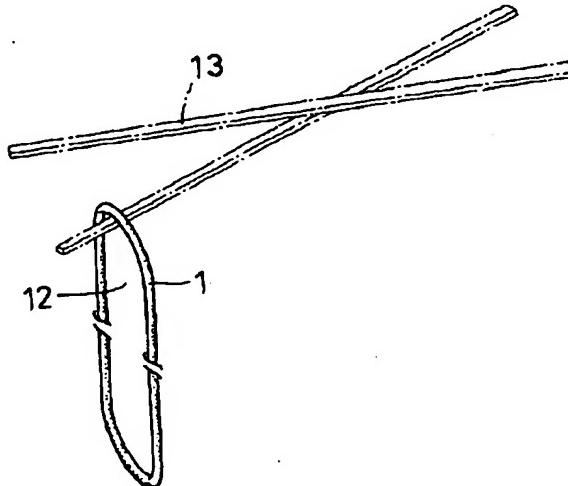
(74)代理人 弁理士 鰐田 文二 (外2名)

(54)【発明の名称】 環状麺及びその製造装置

(57)【要約】

【目的】 箸でつかみ易く、かつ、食べやすい麺類を提供する。

【構成】 うどん、そば、中華麺の麺一本ずつを環状に成形する。このように成形された環状麺1は、箸でつかむ際、環12が箸13に引掛るのでつかみ易く、そのため食べやすい。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 うどん、そば、中華麺の麺一本ずつを環状に成形した環状麺。

【請求項2】 上記環状麺が管状の麺から切り出されることを特徴とする請求項1記載の環状麺。

【請求項3】 端部の一方が開口され、捏ね上げられた麺塊の入れられる筒状容器と、その容器内の麺塊を容器の一方の開口方向へ押し出す押し出し機構と、前記容器の一方の開口端に設けられ、開口より小径の型板と、その型板に設けられ、前記型板と開口との隙間から押し出される麺の内側に打ち粉を吹き付けるノズルとからなる環状麺製造装置。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 この発明は、うどん、そば、中華麺などの切り出し麺を環状に成形し、箸でつかみやすくした環状麺とその製造装置に関する。

【0002】

【従来の技術】 穀粉を水と捏ねて細長く線状に成形し、これを茹でて食する食品として、うどん、そば、中華麺などの麺がある。

【0003】 これらの麺類では、麺帯を作つてこれから麺線を切り出すという製法形式によって作られている。

【0004】 このような麺類では、手打ちによる製法は、一部で行われるだけで、ほとんど機械化されている。

【0005】 例えば、小麦を主原料とする麵粉に食塩水（中華麺ではカン水）を加え、回転横軸に攪拌棒を備えた混合機（捏ね機）で混合する。

【0006】 次に、一対の低速ロールからなる麺帶機により粗い麺帶を作る。さらに、十分に混和し、捏ねるため3～5台の一対ずつのロール機からなる延べ機を通して、麺帶中のグルテンを縦の方向に整列し、表面をなめらかにして切り出しに適した状態とした後、一対の細いロール上に麺線の幅に溝を刻んだ切出機にかけ、麺線に切り出す。

【0007】 このようにして製造される麺は、捏ねられることにより、歯ざわり、舌ざわり、歯切れなどに独特的の食味を持ち好まれる。

【0008】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、上記のうどん、そば、中華麺では、切り出された麺は、その長さを比較的長く成形してあるため、重量がある。

【0009】 また、表面がツルツルしているため、箸に引っ掛かり難く、持ち上げた際、すべり落ち易くつかみ難いという問題がある。

【010】 そこで、この発明の課題は、つかみ易く、食べ易い麺とその製造装置を提供することである。

【0011】

【課題を解決するための手段】 上記の課題を解決するた

2

め、この発明では、うどん、そば、中華麺の麺一本ずつを環状に成形した構成としたのである。

【0012】 このとき、上記環状麺が管状の麺から切り出される構成としてもよい。

【0013】 また、これらの環状麺は、端部の一方が開口され、捏ね上げられた麺塊の入れられる筒状容器と、その容器内の麺塊を容器の一方の開口方向へ押し出す押し出し機構と、前記容器の一方の開口端に設けられ、開口より小径の型板と、その型板に設けられ、前記型板と開口との隙間から押し出される麺の内側に打ち粉を吹き付けるノズルとで構成される製造装置により製造することができる。

【0014】

【作用】 このように構成される環状麺では、麺は、環状となっているため、箸で持ち上げた際、環が箸に引っ掛かり、箸からすべり落ち難いためつかみ易い。

【0015】 また、環状麺が管状の麺から切り出されるものとしたものでは、管状麺を細断することにより、環状麺を成形することができる。

【0016】 一方、環状麺の製造装置では、筒状容器に入れられた麺塊は、押し出し機構により、容器の一方の開口へ向けて押される。このとき、前記開口端には、型板があるため、麺塊は型板に押しつけられる。また、このとき、麺塊は、型板が開口よりも小径となっているので、型板周囲に形成される開口との隙間から管状状態に押し出される。

【0017】 その際、型板に設けられたノズルから、型板周囲から押し出される管状状態の麺の内側に打ち粉が吹き付けられるため、麺が重なった場合でも内側同士は、くっつく事はない。

【0018】 また、こうして管状に成形された管状の麺は、細断することにより、環状麺に成形することができる。

【0019】

【実施例】 以下、この発明の実施例を図面に基づいて説明する。

【0020】 図1及び図2に環状麺の一実施例を示す。

【0021】 環状麺1は、うどん、そば、中華麺を環状に成形したものであり、その環状麺1の長さは、任意に決められる（例えば、食した場合、麺としての喉越しが味わえる15～50cmに成形するのが好ましい）。

【0022】 この環状麺1は、図3に示す管状の麺2から容易に切り出すことができる。

【0023】 その管状麺2は、例えば図4に示す環状麺製造装置3により簡単に製造することができる。

【0024】 環状麺製造装置3は、端部の一方が開口4された筒状容器5とその容器5内に入れられた麺塊を開口4方向へ押し出す押し出し機構と、前記開口4に設けられた型板6と、型板6に取り付けられたノズル7とかなっている。

50

【0025】筒状容器5は、開口4と対向する他方に押通孔が設けられ、また、一側には、麺塊の投入口8が設けられている。

【0026】その押通孔には、押し出し機構のピストン軸がスライド自在に押通されている。

【0027】押し出し機構は、ピストン9とピストン軸に接続された駆動装置(図示せず)とからなっている。

【0028】駆動装置は、周知の水圧、油圧、空気圧またはモータなどの駆動手段によってピストン9を往復動させるものであればどのようなものでもよい。

【0029】ピストン9は、筒状容器5内を容器5の開口4端までスライド自在となっている。

【0030】このピストン9の端面には、端面に垂直な切欠溝10が設けられており、開口4端部の型板6の取り付けられたノズル7と嵌合するようになっている。

【0031】型板6は、前記筒状容器5の開口4より小径となっており、そのため、その周囲と開口4間には隙間11が形成されている。

【0032】ノズル7は、その先端が型板6より突出し、コンプレッサ(図示せず)などと接続され、打ち粉を空気と共に噴出する。

【0033】また、ノズル7は、型板6をピストン9の押圧に対して支持するようになっている。実施例では、このように型板6の支持をノズル7により行うようにしたが、これに限定される事はなく、支持用の部材を別に設けるようにしてもよい。

【0034】この実施例は、以上のように構成されており、次に、この製造装置3による環状麺1の製造について述べる。

【0035】この装置3では、ピストン9を駆動装置により引き上げた後、投入口8から麺塊を容器5内へ投入する。

【0036】このとき、麺塊は、例えば、従来の混合機、麺帶機、延べ機により十分捏ね上げられたものである。

【0037】然る後、駆動装置により、ピストン9を引き下げ、麺塊を開口4へ向けて押すと、押された麺塊は、開口4端部に型板6があるため、型板6に押しつけられる。

【0038】このとき、麺塊は、型板6が開口4よりも小径となっているため、型板6の周囲に形成された開口4との隙間11から押し出される。そのため、押し出された麺塊は、図3に示すように、管状となる。

【0039】この際、ノズル7は、打ち粉を空気と共に噴出しており、噴出された打ち粉は、前記管状麺2の内側に吹き付けられる。このため、管状麺2の内側同士は、重なり合ってもくっ付く事はない。

【0040】こうして成形された管状麺2は、従来と同様にして切り出しロールで切断して環状麺1に成形す

る。

【0041】また、この切断は、配達などを兼にするため、製麺所からの配達先で行うようにしてもよい。

【0042】このようにして製造される環状麺1は、箸13でつかむ際には、その環12に箸13が引っ掛けたり、つかみができるのでつかみ易く、食べ易い。また、見た目も新鮮なので、例えばサラダなどへの新たな需要の拡大利用も期待できる。

【0043】なほ、環状麺1の径とその太さは、筒状容器5の内径と型板6の径とを適宜選択することにより調整できる。

【0044】また、実施例では、環状麺1を円いループ状としたがこれに限定されることではなく、例えば、筒状容器5を多角筒とし、型板6を多角形とすることにより、その形状を任意に選べる。

【0045】図4に環状麺製造装置3の第二実施例を示す。

【0046】この実施例の製造装置3は、ピストン9とピストン軸にノズル7のパイプを貫通したもので、そのことによりピストン端面にノズル7と勘合する切欠溝10を設けなくてよいようにしてある。

【0047】そのため、ピストン端面が型板6と密着できるようになっており、第一実施例の環状麺製造装置3に比べ、容器5内に入れられた麺塊を全て押し出すことができる効果がある。

【0048】

【効果】この発明は、以上のように構成し、うどん、そば、中華麺を環状に成形したため、つかみ易くて、食べやすい麺類を提供できる。

【0049】また、管状に成形したものは、切るだけで環状麺を成形できる。

【0050】さらに、環状麺製造装置は、麺塊から簡単に管状麺または環状麺を製造できる。

【図面の簡単な説明】

【図1】実施例の環状麺の斜視図

【図2】実施例の環状麺の斜視図

【図3】実施例の管状麺の斜視図

【図4】環状麺製造装置の第一実施例の断面図

【図5】環状麺製造装置の第二実施例の断面図

【符号の説明】

1 環状麺

2 管状麺

3 環状麺製造装置

4 開口

5 筒状容器

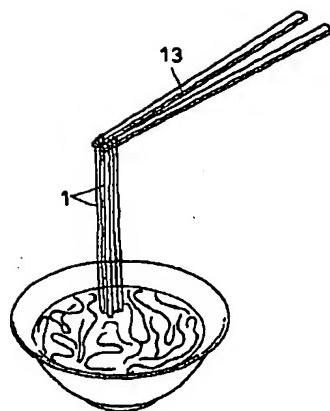
6 型板

7 ノズル

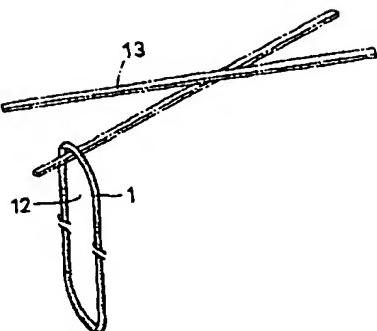
9 ピストン

11 隙間

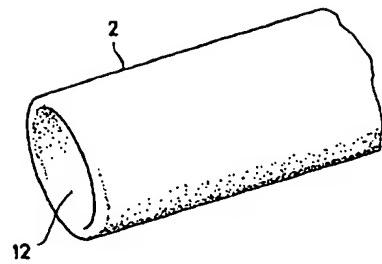
【図1】



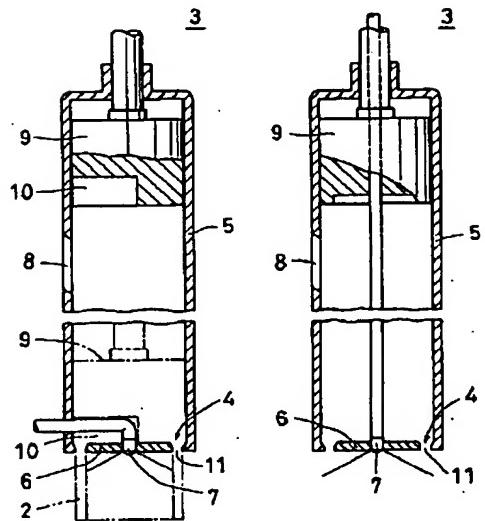
【図2】



【図3】



【図4】



【図5】

